



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ARMUTLU TART

<https://cook.com.tr>

Tam Buğday Unu 200 Gram
Deniz Tuzu 1 Tutam
Toz Şeker 200 Gram
Zencefil 1 Tutam
Pudra Şekeri 1 Adet
Limon Suyu 1 Tatlı Kaşığı
Tereyağı 200 Gram
Yumurta 2 Adet
Kabartma Tozu 1 Paket
Vanilya 1 Paket
Buğday Nişastası 70 Gram
Krema 100 Mililitre
Badem Unu 1 Fincan

Önce tereyağını oda sıcaklığına getirip elenmiş un, nişasta, toz şeker, kabartma tozu vanilya, tuz ve bir yumurtayı karıştırıp yumuşak bir hamur elde ediniz.

Hamuru yuvarlak bir tart formunun içine yağlı kâğıt serip hamuru içine yayın. Önce badem tozunu hamurun üzerine serpin, tercihen yumuşak armutları soyup dilim dilim doğrayıp zencefil biraz pudra şekeri ve limonla ovup hamurun üzerine esit miktarda diziniz.

Önceden 180 dereceye ısıtılmış fırında onbes dakika pisirin. Tam pismeden dışarı alıp bir yumurta, krema ve pudra şekerini cirpip olusan karışımı üzerine gezdirip onbes dakika daha pisirin.

Not: Aynı tarifi mevsiminde visne, seftali, elma, böğürtlen ve kayısıyla da deneyebilirsiniz.